

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

Programa Sebraetec

Área – Qualidade

Subárea- Normalização Regulamentação Técnica

Solução – Aperfeiçoamento Tecnológico - Boas Práticas de Fabricação – Alimentação Fora do Lar

OBJETIVO

O QUE É APERFEIÇOAMENTO TECNOLÓGICO:

Serviço que visa adequar processo(s), produto(s) ou serviço(s) como medida de melhoria de algum fator produtivo ou condição de produção identificada.

O QUE FAZEMOS NO APERFEIÇOAMENTO TECNOLÓGICO - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – Alimentação Fora do Lar

A solução visa o aumento de segurança e qualidade dos alimentos, reduzindo os custos de produção e aumentando a competitividade das empresas de alimentos, possibilitando a sua adequação à legislação nacional RDC 216/2004 e às exigências do mercado interno.

Contempla o detalhando estrutura física, instalações, equipamentos, móveis e utensílios e, os critérios operacionais de aquisição, estocagem e armazenamento, etapas do processo de pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, com monitoramento, controles da segurança e da qualidade em cada etapa do processo e registros

Com foco em bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias, açougue, supermercados, dentre outros visando promover e implantar as Boas Práticas de Higiene e de Manipulação de alimentos.

Atuação de consultoria:

Disseminação e implantação de ferramentas de controle em segurança de alimentos, considerando:

- ✓ Manual de Boas Práticas de Fabricação

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

- ✓ Procedimento Operacional Padronizado;
 - higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - higienização reservatório;
 - higiene e saúde manipulador.
- ✓ Monitoramento e Registros;
- ✓ Treinamento presencial;

ESTRUTURA / CARGA-HORÁRIA

MEI – Microempreendedor Individual

15 a 25 horas (inclusas 8 horas de treinamento).

O serviço será ofertado para no mínimo 5 empresas da mesma localidade

MICRO E PEQUENA EMPRESA

45 a 53 horas (inclusas 8 horas de treinamento)

Obs: Consulte a programação dessa solução com a instituição ofertante

ENTREGA DOS SERVIÇOS CONTRATOS

Relatório Técnico da consultoria contendo:

- Diagnóstico inicial/Final
- Manual de boas práticas de fabricação
- Procedimento Operacional Padronizado
 - higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - higienização reservatório;
 - higiene e saúde manipulador.
- Registros (descritos no manual e nos POP's)

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

Relatório Final/Termo de conclusão padrão SEBRAETEC

PÚBLICO ALVO

- ✓ Microempreendedor Individual (MEI)
- ✓ Micro Empresa (ME)
- ✓ Empresa de Pequeno Porte (EPP)
- ✓ Produtor rural
- ✓ Artesão

PRÉ-REQUISITOS NECESSARIOS PARA O PARTICIPANTE

Solução aplicada apenas para Pessoa Jurídica

CERTIFICAÇÃO

Não se aplica